

Antipasti

Burratina con "skin" di colatura di alici, pomodorini gialli confit e frisella soffiata

Burratina with anchovy sauce "skin", yellow tomatoes confit and blown frisella
Burratina avec "peau" de sauce d'anchois, tomates jaunes confites et frisella soufflé

€ 34

Seppiolina nostrana con salsa al nero, fegato di seppia, prezzemolo e Nduja

Local cuttlefish with black ink sauce, cuttlefish liver, parsley and Nduja
Seiche locale avec sauce à l'encre de seiche, foie de seiche, persil et Nduja

€ 36

Tartare di Vacca Veneta, tuorlo BBQ, tartufo estivo e brodo freddo di Parmigiano Reggiano

Veneto cow tartare, BBQ yolk, summer truffle and Parmesan Cheese cold stock
Tartare de vache vénitienne, jaune d'oeuf BBQ, truffe d'été et bouillon froid au Parmesan

€ 38

Gamberi rossi di Mazara del Vallo con lamponi e acciughe

Mazara del Vallo red prawns with raspberries and anchovies
Crevettes rouges de Mazara del Vallo aux framboises et aux anchois

€ 39

Scampi in saor

Scampi in saor
Langoustines en saor

€ 39

Carpaccio di tonno rosso e branzino con shiso e lime

Red tuna and sea bass carpaccio with shiso and lime
Carpaccio de thon rouge et bar au shiso, et citron vert

€ 39

Primi

Ravioli di melanzana bruciata, crema di bufala Dop e cipolla di Tropea in agrodolce

Ravioli with burnt aubergine, buffalo cheese cream and sweet and sour onions from Tropea
Raviolis aux aubergines brûlées, crème de buffle AOP et oignon de Tropea à l'aigresdoux

€ 28

Fusilloni di Gragnano, jus di agnello, aglio nero e croccante al timo

Fusilloni di Gragnano, lamb jus, black garlic and crumbled thyme flavoured bread
Fusilloni di Gragnano, jus d'agneau, ail noir et croquant aux Thyme

€ 28

Risotto al rosmarino, guazzetto d'astice e polvere di peperone crusco (min. 2 pax)

Rosemary risotto with lobster stew and crusco pepper powder (min.2 pax)
Risotto au romarin, boullion de homard et poudre de piment crusco (min.2 pax)

€ 29

Linguine tiepide al burro salato con caviale croccante e ricciola
Warm linguine with salted butter, with crispy caviar and amberjack fish
Linguine tiède au beurre salé avec caviar croustillant et liche

€ 29

Secondi

Maiale nero dei Nebrodi affumicato con mostarda di Dijon e pak choi

Smoked Nebrodi black pork with Dijon mustard and pak choi
Porc noir de Nebrodi fumé à la moutarde de Dijon et pak choi

€ 43

Petto e coscia d'anatra, more e lattuga

Duck breast and leg, blackberries and lettuce
Magret et cuisse de canard, mûres et laitue

€ 44

Spigola ai sapori di barena

(spigola alla plancia con salicornia, alghe e ristretto di pesce)

Sea bass with salt marsh flavours
(grilled sea bass with glasswort, seaweed and fish broth)
Loup de mer aux saveurs des marais salants
(bar grillé avec salicorne, algues et poisson restreint)

€ 45

"Costata" di rombo alla piastra, crème fraiche, aneto e uova di Keta

Grilled turbot, crème fraiche, dill and Keta eggs
"Côte" de turbot grillées, crème fraîche, aneth et œufs Keta

€ 46

Patate sauté / *Sauté potatoes* / Pomme de terre sauté

Verdure grigliate / *Grilled vegetables* / Légumes grillés

Insalata mista / *Mixed salad* / Salade mixte

€ 15

Dessert

Tiramisu con biscotti veneziani

Tiramisu with Venetian biscuits

Tiramisu aux biscuits vénitiens

€ 18

Semifreddo alla fava di tonka, creme brulè al ginger pear e salsa alla pera

Tonka bean parfait, creme brulè with ginger pear and pear sauce

Parfait à la fève tonka, crème brûlée aux poires au gingembre et sauce aux poires

€ 19

Ganache al fondente, frutti rossi e meringa al cocco

Dark chocolate ganache, red fruits and coconut flavoured meringue

Ganache au chocolat noir, fruits rouges et meringue à la noix de coco

€ 19

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Pesci acquistati freschi destinati alle preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento termico a -20°C, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D. 3. Alcuni alimenti, per difficoltà di reperimento sul mercato, potrebbero essere congelati all'origine o, se freschi all'origine, abbattuti a -18°C.

WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

Fresh fish we purchase for raw preparations have undergone a process of pre-cleaning by vacuum and heat abatement at -20°C, consistent with the requirement of Reg. (EC) 853/2004, attachment III, section VIII of chapter 3, letter D. 3. For market reasons some fresh foods may be frozen either immediately or by heat abatement at -18°C.

ATTENTION

Certains plats et aliments servis dans ce restaurant peuvent contenir des substances qui provoquent des allergies ou des intolérances. Si vous êtes allergique ou intolérant à une ou plusieurs substances, informez-nous et nous vous indiquerons les préparations sans les allergènes spécifiques.

Poissons frais achetés destinés à des préparations crues, ont subi un traitement d'assainissement préventif au moyen d'un abaissement thermique à -20°C, conformément aux exigences du règlement (CE) 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D. 3. Certains aliments, en raison des difficultés à les trouver sur le marché, pourraient être surgelés à l'origine ou, s'ils sont frais à l'origine, réfrigérés à -18°C.

***Tutti i prezzi sono espressi in Euro ed includono l'Iva.
Coperto escluso, € 10 per persona.***

***All prices are indicated in EURO with VAT included.
Cover charge of € 10 per person excluded.***

***Tous les prix sont exprimés en Euros, tax inclus.
Le couvert est exclus, € 10 par personne.***